Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
« 25 » июня 2021 г.

КУХНИ НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ

Программа учебной дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(очная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
кандидат биологических наук, доцент
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Кухни народов Поволжья» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», очной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Технологии работы с информацией, Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, Техническое оснащение организаций общественного питания, Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

1. **Перечень планируемых результатов обучения**

Целью изучения дисциплины «Кухни народов Поволжья» является овладение студентами вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов Поволжья.

Задачами освоения дисциплины являются:

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение практических навыков составления меню;
- приготовление кулинарной продукции различных регионов Поволжья.

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Кухни народов Поволжья» (в таблице представлено соотнесение образовательных результатов обучения по дисциплине с индикаторами достижения компетенций):

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
ПК-9.Способен к реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения. ПК-9.1. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ПК-9.2. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ПК-9.3. Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения	ОР-1 технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-2 технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения	ОР-3 реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-4 реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья растительного происхождения	ОР-5 навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-6 навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Номер семестра	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час	
	Трудоемк.						
	Зач. ед.	Часы					
7	3	108	18	30	-	33	экзамен (27)
Итого:	3	108	18	30	-	33	27

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

3.1.Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятель-ная работа
7 семестр				
Башкирская кухня:	2	6		6
Марийская кухня.	4	6		6
Татарская кухня	4	6		6
Удмуртская кухня	4	6		6
Чувашская кухня	4	6		9
ИТОГО:	18	30		33

3.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Краткое содержание курса (7 семестр)

Тема 1. Башкирская кухня:
Холодные блюда и закуски башкирской кухни. Приготовление бульонов, супов. Вторые блюда из овощей. Вторые блюда из рыбы. Вторые блюда из мяса. Изделия из теста башкирской кухни. Приготовление напитков сладких блюд.

Тема 2. Марийская кухня
Холодные блюда и закуски марийской кухни. Приготовление супов марийской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей марийской кухни. Приготовление вторых блюд из рыбы. Приготовление вторых блюд из мяса марийской кухни. Приготовления изделия из теста, напитков и сладких марийской кухни.
Интерактивная форма: лекция-беседа.

Тема 2. Татарская кухня
Холодные блюда и закуски татарской кухни. Приготовление супов татарской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей татарской кухни. Приготовление вторых блюд из

рыбы татарской кухни. Приготовление вторых блюд из мяса татарской кухни. Приготовление изделий из теста, напитков и сладких блюд. татарской кухни.
Интерактивная форма: лекция-беседа.

Тема 4.Удмуртская кухня

Холодные блюда и закуски удмуртской кухни. Приготовление супов удмуртской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей удмуртской кухни. Приготовление вторых блюд из рыбы удмуртской кухни. Приготовление вторых блюд из мяса удмуртской кухни. Приготовление изделий из теста удмуртской кухни. Приготовление напитков и сладких блюд удмуртской кухни.
Интерактивная форма: лекция-беседа.

Тема 5.Чувашская кухня

Холодные блюда и закуски чувашской кухни. Приготовление супов чувашской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей чувашской кухни. Приготовление вторых блюд из рыбы чувашской кухни. Приготовление вторых блюд из мяса чувашской кухни. Приготовление изделий из теста чувашской кухни. Приготовление напитков и сладких блюд чувашской кухни.
Интерактивная форма: лекция-беседа.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов является особой формой организации учебного процесса, представляющая собой планируемую, познавательно, организационно и методически направляемую деятельность студентов, ориентированную на достижение конкретного результата, осуществляемую без прямой помощи преподавателя. Самостоятельная работа студентов является составной частью учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям и экзамену. Она предусматривает, как правило, разработку рефератов, написание докладов, выполнение творческих, индивидуальных заданий в соответствии с учебной программой (тематическим планом изучения дисциплины). Тема для такого выступления может быть предложена преподавателем или избрана самим студентом, но материал выступления не должен дублировать лекционный материал. Реферативный материал служит дополнительной информацией для работы на практических занятиях. Основная цель данного вида работы состоит в обучении студентов методам самостоятельной работы с учебным материалом. Для полноты усвоения тем, вынесенных в практические занятия, требуется работа с первоисточниками. Курс предусматривает самостоятельную работу студентов со специальной литературой. Следует отметить, что самостоятельная работа студентов результативна лишь тогда, когда она выполняется систематически, планомерно и целенаправленно.

Задания для самостоятельной работы предусматривают использование необходимых терминов и понятий по проблематике курса. Они нацеливают на практическую работу по применению изучаемого материала, поиск библиографического материала и электронных источников информации, иллюстративных материалов. Задания по самостоятельной работе даются по темам, которые требуют дополнительной проработки.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, кейс-задач, письменных проверочных работ по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, кейс-задач по разделам дисциплины.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:
- подготовки к устным докладам (выступлениям по теме реферата).

Темы рефератов (7 семестр)

1. Особенностей приготовления блюд народов Поволжья (холодных, первых. Вторых блюд, напитков, изделий из теста).
2. Значение холодных блюд и закусок в питании, их классификацию, технологию приготовления, рецептуры, нормы выхода.
3. Значения супов их классификацию, особенность технологии их приготовления,правила подачи, норма выдачи, условия и сроки хранения, требования к качеству, организация рабочих мест.
4. Значение блюд из овощей, их классификацию, характеристику, технологию,условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
5. Значение горячих рыбных блюд, их классификацию, технологию приготовления,норма выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
6. Значение мясных блюд, их классификацию, технологию приготовления ,орму, выхода, правила подачи, требования к качеству мясных блюд, условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
7. Технологию приготовления видов теста, последовательность производственных процессов, ассортимент изделий из теста.
8. Значение сладких блюд и напитков, их классификацию, технологию приготовления рецептуры, нормы выхода, нормы выхода, правила подачи, условия и сроки хранения;
9. Технология приготовления фирменных блюд народов Поволжья, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест.

Для самостоятельной подготовки к занятиям по дисциплине рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Шарафутдинов,А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов,А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов,А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов,А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
5. Шарафутдинов,А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов,А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов,А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.

9. Шарафутдинов,А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов,А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов,А.М.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов,А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с
13. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

5. Примерные оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Организация и проведение аттестации студента

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

Оценочными средствами текущего оценивания являются: доклад, тесты по теоретическим вопросам дисциплины, защита практических работ и т.п. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических (семинарских, лабораторных) занятиях.

№ п/п	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Образовательные результаты дисциплины
	Оценочные средства для текущей аттестации ОС-1 Защита реферата	ОР-1. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-2. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-3. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-4. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья
	Оценочные средства для промежуточной аттестации зачет (экзамен) ОС-6 Экзамен в форме устного собеседования	

		растительного происхождения ОР-5. Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-6 Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения

Описание оценочных средств и необходимого оборудования (демонстрационного материала), а так же процедуры и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы представлены в Фонде оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Кухни народов Поволжья».

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.4 программы.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

ОС-62 Экзамен в форме устного собеседования

Примерные вопросы к экзамену

1. Значение холодных блюд и закусок, их классификация.
2. Технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подачи.
3. Условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
4. Бульоны - мясной, рыбный, грибной технология их приготовления.
5. Приготовление домашней лапши (тукмас с говядиной), тукмаса с пельменями и томатом, с жареным мясом, с катыком технология их приготовления и подача.
6. Суп с клецками, суп гороховый из голов, суп с тыквой и пшеном, рисовый суп с вяленым гусем, суп из свежего гороха, технология их приготовления, рецептуры, норма отпуска, правила подачи, требования к качеству.
7. Блюда из овощей, их ассортимент, технология приготовления рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация
8. Вторые блюда из отварной, припущенной, жареной и тушеной рыбы, технология их приготовления рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест
9. Вторые блюд из отварного и тушеного мяса, их ассортимент, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест
10. Вторые блюд из жареного мяса, технология их приготовления, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест
11. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
12. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
13. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
14. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
15. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
16. Принципы рационального питания и их характеристика.

17. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.

18. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.

19. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.

20. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и практических занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Экзамен
7 семестр	Разбалловка по видам работ	9 х 1=9 баллов	15 х 1=15 баллов	212 баллов	64 балла
	Суммарный макс. балл	9 баллов max	24 балла max	236 баллов max	300 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 7 семестра

Оценка	**Баллы (3 ЗЕ)**
«отлично»	271-300
«хорошо»	211-270
«удовлетворительно»	151-210
«неудовлетворительно»	менее 150

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

Подготовка к практическим занятиям.

При подготовке к практическим занятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале практического занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задания. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных заданий, собеседование со студентом.

Результаты выполнения практических зданий оцениваются в баллах, в соответствии с балльно-рейтинговой системой университета.

Планы практических занятий (7 семестр)

Практическая работа №1. Приготовление блюда Башкирской кухни (салат из овощей, ассорти мясное, салат из редьки и др; суп гороховый из голов, тукмас с жаренным мясом и т. Д.; блины пшенные с добавлением манной крупы и т.д; чай,катык и т.д).
План:
1. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания населения республики Башкортостан .
2. Особенности кухни и кулинарные предпочтения населения республики Башкортостан

Практическая работа №2.Приготовление блюда Марийской кухни(брусника с яблоками, свекла с яблоками со сметаной и др.;суп грибной, щи из зелени и т.д.; картофельные пельмени каша из картофеля и др.; колобок, ватрушки из ягод и т.д.; напиток из черники и др.).
План:
1. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания населения республики Марий Эл .
2. Особенности кухни и кулинарные предпочтения населения республики Марий Эл

Практическая работа №3.Приготовление блюда Татарской кухни (салат по – домашнему, салат из грибов и т. Д.;суп из баранины с салмой и др.; плов из баранины ,голубцы и т. Д. Баурсак, чакчак и т.д.; жидкое сусло и др.).
План:
1. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания населения республики Татарстан .
2. Особенности кухни и кулинарные предпочтения населения республики Татарстан

Практическая работа №4.Приготовление блюда Удмуртской кухни (лесной салат др.; кеньырен тыд и т. Д.; печень под соусом и т. Д; торт «рябинка»;гоголь – моголь и др.)
План:
1. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания населения республики Удмуртия .
2. Особенности кухни и кулинарные предпочтения населения республики Удмуртия

Практическая работа №5.Приготовление блюда Чувашской кухни (салат «здоровье» и др; суп из желудков, щи зеленые и др.; биточки с грибами и др,; блины из тыквы, блины морковные и т. Д.; хлебный квас и др.).
План:
1. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания населения республики Чувашия .
2. Особенности кухни и кулинарные предпочтения населения республики Чувашия

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 336 с. - [Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=353549]

2. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 536 с. — [Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=297500]

Дополнительная литература

1. Киреева, Т. Т. 1. Русская кухня / Т. Киреева ; гл. ред. А. Барагамян. – Москва : Комсомольская правда : Директ-Медиа, 2010. – 72 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230860 (дата обращения: 17.02.2022). – ISBN 978-5-7475-0084-6. - ISBN 978-5-4475-4238-2. – Текст : электронный.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : [16+] / под ред. А. Т. Васюковой. – 6-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 208 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621936 (дата обращения: 17.02.2022). – ISBN 978-5-394-04722-0. – Текст : электронный.

Интернет-ресурсы

- http://www.governement.ru (интернет-портал Правительства РФ)
- http://www.kremlin.ru (сайт Президента РФ)
- http://www.mcx.ru (сайт Министерства РФ)
- http://www.iprbookshop.ru/ ЭБС IPR books